



2019 Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Le meilleur Becs Fins de Tardieu

Description:

L'un des meilleurs de sa catégorie, par Michel Tardieu, dont les vins sont toujours très bien notés.

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense. De fines notes de clou de girofle agrémentent le nez vineux aux nuances de cerises à la cannelle et d'amandes grillées. Bouche veloutée aux tannins compacts, bon équilibre entre la chaleur du Rhône et les arômes de Syrah, cerises confites et gâteau aux prunes, très franc jusque dans la finale juteuse.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	
Référence:	0331519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.